

Mediterrane Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

ca. 700 g festk. Kartoffeln	150 g Pancetta, gewürfelt	10 schwarze Oliven
2 EL Pinienkerne	5 getrocknete Tomaten	2 Knoblauchzehen, gepresst
$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
6 EL Olivenöl		

Zum Anrichten:

Rucola (ca. 50 g)

Mediterrane Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich kochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und dann schälen. Die ausgekühlten Kartoffeln in Ecken schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Speck, den Pinienkernen und den etwas gehackten Tomaten auf ein Backblech legen.

Den Knoblauch durch eine Presse in eine kleine Schüssel drücken. Die Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken und zum Knoblauch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Olivenöl darüber gießen und alles zu einer Marinade verrühren. Diese über die Kartoffeln verteilen. Alle Zutaten gut durchmischen und für 20 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, dritte Schiene von unten) schieben. Währenddessen die Kartoffeln gelegentlich wenden.

Zum Anrichten:

Den Rucola waschen, trocknen und leicht hacken. Den gehackten Rucola unter die Bratkartoffeln mischen und dann anrichten. Das Ganze funktioniert auch in der Pfanne

Christian Henze am 11. Mai 2018